DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2021

DONNEES ANALYTIQUES

sec | demi-sec | moelleux | doux

- Degré : **12,08°**
- Acidité : 4**,40 grs/l**
- Sucres résiduels : 0,29 **grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Le Muscat est un cépage très ancien cité dès l'an 1510. D'origine orientale, et très différent des Muscats doux, il résulte d'un assemblage de deux variétés, le Muscat dit d'Alsace et le Muscat Ottonel.

SITUATION

Cépage délicat et très sensible le Muscat est situé essentiellement dans les lieux-dits du Bollenberg et du Bux. Très difficile, le Muscat n'est malheureusement pas disponible tous les ans.

VINIFICATION

Assemblage de deux variétés de Muscat, le Muscat d'Alsace 80% et le Muscat Ottonel 20%. Pressurage pneumatique, débourbage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2022

La robe est jaune citron avec des reflets vert clair, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.
Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron vert, exotiques, les fruits de la passion, la mangue et un registre épicé fin de curry. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fleurs, le lys, le végétal fin, la chlorophylle, la menthe poivrée et le poivre blanc. La gamme d'arômes est remarquable de complexité. Ouverte et éclatante, elle exprime de superbe manière la pureté de ce beau cépage.
L'attaque en bouche est juteuse, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu strict, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, axée sur les agrumes, le citron vert, l'exotisme, la mangue, les fruits de la passion, la fleur de lys, le végétal fin, la menthe poivrée, la chlorophylle et les épices, le poivre blanc, le curry. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche et une légère amertume persistante.
Tranchant et droit, l'équilibre se montre digeste, précis, sublimé par une gamme d'arômes étonnamment exotique. Grande réussite !!!

GASTRONOMIE

A déguster en apéritif, il se marie à merveille, à table avec un carpaccio de saumon aux baies roses et échalotes, avec un curry de crevettes au lait de coco, un feuilleté d'escargots aux épices ou un fromage au lait de chèvre, type brousse du Rove. Température de service 12°.

DOMAINES SCHLUMBERGER - 100 Rue Théodore Deck - 68500 Guebwiller - FRANCE - Tél : +33 (0)3 89 74 27 00 - Fax : +33 (0)3 89 74 85 75
mail@domaines-schlumberger.com - www.domaines-schlumberger.com - http://boutique-schlumberger.fr